CAFETERÍA · CAFETERIA

CAFÉS · COFFEE

ESPRESSO · CORTADO 1.40€ CON LECHE/LATTE · AMERICANO 1.60€
CAPUCCINO · CARAJILLO · BOMBÓN 2€ FRAPPÉ 2.10€ FRAPPUCCINO 2.60€
YOGA CHAI LATTE 1.70€ CURCUMA LATTE 2€ DIRTY CHAI 2€ MOCHACCINO 2.20€ ICED MATCHA LATTE 3€
DESCAFEINADO DECAFEINATED · "LECHE" DE AVENA OAT "MILK" · CON HIELO WITH ICE +0.10€

TÉS Y INFUSIONES · TEA & HERBAL TEA

ENGLISH BREAKFAST NEGRO 2.50€ BLACK
EARL GREY SUPERIOR NEGRO, CON ACEITE DE BERGAMOTA 3€ BLACK W/ BERGAMOT OIL
GUNPOWDER ESPECIAL VERDE 2.50€ GREEN
PU-ERH ORIGINAL ROJO 2.50€ RED
MANZANILLA DE MAÓ ECO 3€ CAMOMILLE
HONEYBUSH PURO ORGÁNICO ROOIBOS 3€ ORGANIC ROOIBOS
ROOIBOS CON ALMENDRA AMARGA 2.50€ ROOIBOS WITH BITTER ALMOND
POLEO MENTA 2.50€ MINT TEA
VERDE MAR ROSA MOSQUETA, LEMONGRASS, HIERBALUISA, REGALIZ, LIMÓN, HIERBABUENA 3€
ROSEHIP, LEMON VERBENA, LEMONGRASS, LIQUORIZE, LEMON PEEL, SPEARMINT
CHAI CANELA+CLAVO+CARDAMOMO+JENGIBRE 3€ CINNAMON+GINGER+CLOVE+CARDAMOM
FRUTOS ROJOS MORAS+ARÁNDANOS+GROSELLAS+FRESONES+ENDRINAS 2.50€
RASPBERRIES+BLUEBERRIES+CURRANTS+BLACKBERRIES

FRUTA LÍQUIDA · LIQUID FRUIT

SMOOTHIE: NARANJA ORANGE · MILKSHAKE: LECHE MILK · INDIAN LASSI: YOGUR IOGOURT
+ 2 FRUTAS (FRESAS, MANGO, PLÁTANO, PIÑA, PAPAYA O FRUTOS DEL BOSQUE) 4.70€
+ 2 FRUIT TO CHOSE (STRAWBERRIES, MANGO, BANANA, PINEAPPLE, PAPAYA OR FRUITS OF THE FOREST)

DESAYUNOS · BREAKFAST

LA GRANOLA · GRANOLA

MUESLI, YOGUR GRIEGO, FRUTOS SECOS, FRUTA FRESCA 5€ MUESLI, IOGURT, NUTS, FRESH FRUIT

LAS TOSTADAS EN PAN DE MOLDE · LOAF TOAST

MANTEQUILLA+MEREMELADAS ARTESANAS 3€ BUTTER+MARMALADE
MANTEQUILLA DE CACAHUETE+MERMELADAS 3€ PEANUT BUTTER+MARMALADE

LAS TOSTADAS EN PAN BLANCO · PLAIN BREAD TOAST

PÀ AMB TOMÀQUET 2.5€ TOMATO BREAD
PÀ AMB TOMÀQUET + QUESO MAÓ O JAMÓN DE CEBO 3€ TOMATO BREAD + MENORCAN CHEESE OR CURED HAM

LOS BOCATAS EN PANECILLO DE SEMILLAS · SEEDED BREAD ROLL

SOBRASADA ARTESANA CALIENTE 4.20€ GRILLED MENORCAN CRAFT SOBRASADA
PÀ AMB TOMÀQUET CON... QUESO SEMI MAÓ-MENORCA O ATÚN O QUESO MAÓ O JAMÓN DE CEBO 4.20€
TOMATO BREAD WITH TUNA OR MENORCAN CHEESE WITH CURED HAM
SOBRASADA ARTESANA CON QUESO CALIENTE O QUESO MAÓ CON JAMÓN DE CEBO 4.70€
GRILLED CRAFT SOBRASADA AND CHEESE OR MENORCAN CHEESE AND CURED HAM
BOQUERONES+ATÚN+TOMATE 6€ ANCHIOVIES IN VINEGAR+TUNA+TOMATO

EL SANDWICH · SEEDED LOAF SANDWICH

JAMÓN YORK+QUESO 4€ HAM+CHEESE

CONSÚLTANOS ANTE CUALQUIER DUDA RESPECTO ALERGIAS ALIMENTARIAS · ASK THE STAFF ABOUT FOOD ALLERGEN

VERMUTEO·PICOTEO·TAPAS · SNACKS·APETIZERS·TAPAS

#CHÈSPIR 10€ NO BRAVAS+HUMMUS DE KALAMATAS NO BRAVAS+KALAMATA'S HUMMUS
#FORMENTERA 4.50€ ACEITUNAS ROTAS+PAN +ALL-I-OLI CRACKED OLIVES+GARLIC MAYONNAISE+ BREAD
#VIC 5.50€ PATATAS+ACEITUNAS+MINI FUETS CRISPS+OLIVES+SMALL CURED SAUSAGES
#PIM-PAM 3€ PATATAS+ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA CRISPS+OLIVES STUFFED WITH ANCHOVY
#VILASSAR 14€ PATATAS+ACEITUNAS+BERBERECHOS CRISPS+OLIVES+COCKLES
#4 FANTÁSTICOS 20€ PATATAS+ACEITUNAS+BERBERECHOS+BOQUERONES CRISPS+OLIVES+COCKLES+ANCHOVIES IN VINEGAR

ACEITUNAS OLIVES: RELLENAS 2€ STUFFED WITH ANCHOVY ROTAS 3€ CRACKED DE KALAMATA 3€ KALAMATA'S
PATATAS **CHIPS** "MARINAS -CON SAL DE FORMENTERA-" 1.50€ **CRISPS**
NUESTRAS **ALMENDRAS** TOSTADAS 2€ HOME MADE TOASTED **ALMONDS**

MEJILLONES 8/12 DE LAS RÍAS EN ESCABECHE "PUJADÓ SOLANO" 11€ TINNED **MUSSELS** IN PICKLED SAUCE
BERBERECHOS 30/35 DE LAS RÍAS GALLEGAS "LA BRÚJULA" 12€ TINNED **COCKLES** IN BRINE
ALMEJAS AL NATURAL "ESPINALER" 8.50€ TINNED **CLAMS** IN BRINE
NAVAJAS DE LAS RÍAS 5/8 AL NATURAL "LA BRÚJULA" 15€ TINNED **RAZOR SHELLS** IN BRINE
ZAMBURIÑAS DE LAS RÍAS EN SALSA GALLEGA "ESPINALER" 7.50€ TINNED **BABY SCALLOPS** IN SAUCE
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 00 "EL XILLU" 15€ 8UD/7.50€ 4UD "00" SALT **CURED ANCHOVIES**
BOQUERONES EN VINAGRE "ORTIZ" 8€ **ANCHIOVIES** BLEACHED **IN VINEGAR**
SARDINAS ASADAS "LA BRÚJULA" 7€ **ROASTED SARDINES** IN SAUCE
FILETE DE **SARDINA AHUMADA** "CASA SANTOÑA" 3€ **SMOKED SARDINE** FILLET

PALETILLA IBÉRICA DE BELLOTA DE GUIJUELO "JOSELITO" 20€ ACORN FEEDED **IBERIAN HAM**
MINI **FUETS** "LA SELVA" 3€ SMALL **CURED SAUSAGES**
QUESO ARTESANO "SA CANOVA, **CALA BLANC**" -PIEZA 250 GR-, MEJOR NUEVO QUESO 2016 WORLD CHEESE AWARDS 15€
MENORCAN **CRAFT CHEESE** -250 GR PIECE- BEST NEW CHEESE 2016 WORLD CHEESE AWARDS
TACOS DE QUESO VIEJO ARTESANO "S'ARANGÍ", EN ACEITE 8€ OLD MENORCAN **CHEESE CURED IN OLIVE OIL**
DEGUSTACIÓN DE QUESOS D.O.P. MAÓ-MENORCA 8€ MENORCAN **CHEESE TASTING**

NACHOS CON QUESO MAÓ-MENORCA Y CHEDDAR + JALAPEÑOS 6€ **CHEESY NACHOS** WITH JALAPEÑOS
NO-BRAVAS PATATITAS ASADAS HASSELBACK CON ALL-I-OLI Y MOJO ROJO 5€
HASSELBACK BABY POTATOES, ALL-I-OLI (GARLIC MAYONNAISE) AND RED MOJO (CANARIAN HOT & SPICY SAUCE)
CROQUETAS DE BACALAO Y GAMBAS 9€ COD & PRAWN **CROQUETTES**
HUMMUS DE ACEITUNAS DE KALAMATA+PAN DE PITA 5.50€ KALAMATA OLIVES **HUMMUS** WITH PITA BREAD
CROQUETÓN DE BERENJENA, QUESO Y ORÉGANO 4€ AUBERGINE, CHEESE AND OREGANO **XXL CROQUETTE**
FALAFEL CON CHUTNEY DE MANGO Y SALSA DE YOGUR 4€ **FALAFEL** WITH MANGO CHUTNEY AND IOGOURT SAUCE
TARTALETA DE FIGAT, SOBRASADA Y QUESO MAÓ 5€ FIG MARMALADE, SOBRASSADA AND CHEESE **TARTALETTE**
QUICHE DE ESPINACAS, QUESO MAÓ, CHERRYS Y NUECES 4€ SPINACH, TOMATO, CHEESE AND WALNUT **QUICHE**

LOMITOS DE **BACALAO AHUMADO** CON TOMATE Y OLIVADA 15€ **SMOKED COD** LOINS, TOMATO AND OLIVE SPREAD
PASTEL DE CABRACHO, CON GRATÉN DE ALL-I-OLI 8.50€ **RED SCORPIONFISH CAKE** WITH ALL-I-OLI AU GRATIN
PASTEL DE PATATA, QUESO Y BACON 9€ POTATO, CHEESE AND **BACON CAKE**
ALBÓNDIGAS DE PULPO EN SALSA VERDE 6.50€ **OCTOPUS MEATBALLS** WITH PARSIL SAUCE
POLLO SATAY, ESTILO THAI 5.50€ **SATAY CHIKEN** THAI STYLE
FRICANDÓ DE TERNERA Y CEPS (BOLETUS) 5.50€ **BEEF WITH BOLETUS** (MUSHROOMS) IN SAUCE
CREPINETTE DE CORDERO AL ROMERO, MIEL Y SOJA 6€ ROSEMARY **LAMB CREPINETTE**, SOY AND HONEY

PAN 1€ PLAIN BREAD PAN CON TOMATE 3€ TOMATO BREAD ALL-I-OLI 1€ GARLIC MAYONNAISE

CONSÚLTANOS ANTE CUALQUIER DUDA RESPECTO ALERGIAS ALIMENTARIAS · ASK THE STAFF ABOUT FOOD ALLERGEN

LA REPOSTERÍA··SWEETS

CHEESECAKE DE BROSSAT (REQUESÓN MENORQUÍN) Y CÍTRICOS 5€
BROSSAT (MENORCAN RICOTTA) AND CITRUS CHEESECAKE
CHILI BROWNIE. CON CACAHUETES 5€ CHILI BROWNIE WITH PEANUTS

CERVECERÍA··BEER

BARRIL··DRAUGHT

ESTRELLA DAMM 5.4º LAGER
CAÑA 25CL. 1.80€ HALF PINT COPA 33CL. 2.30€ MEDIUM JARRA 50CL.4€LARGE/PINT

SANT CLIMENT GRAHAME PEARCE 3.50€ 0.33 CL. 4.7º MENORCAN CRAFT LAGER
FREE-DAMM 2.60€ 33CL...0.0 º SIN ALCOHOL ALCOHOL FREE VOLL-DAMM 3€ 33CL. 7.2 º MÄRZEN DOUBLE
MALQUERIDA 3€ 0.33CL.. 5º FRESH RED LAGER ALHAMBRA RESERVA 1925 3.20€ 0.33CL. 6.4º PILSENER
INEDIT 3.50€ 33CL. 4.8º PALE ALE JUDAS 5€ 33CL. 8.5º STRONG ALE

VERMUT··VERMOUTH

ESPINALER 2.60€ MARTINI 3.10€ BINITORD 3.50€
YZAGUIRRE RESERVA 3.50€ DOS DEUS RESERVA ÚNICA 2013 5€

LA BODEGA··WINE CELLAR

PRECIO POR COPA/BOTELLA··PRICE BY GLASS/BOTTLE

LOS GENEROSOS··APERITIFS

FINO EN RAMA ELÉCTRICO PEDRO XIMENEZ MONTILLA-MORILES TORO ALBALÁ 3/-€
MANZANILLA PAPIRUSA PALOMIMO JEREZ-XÉRÈS-CHERRY LUSTAU 3.50/-€

LOS DE LA CASA··HOUSE WINE

VIÑA CALERA VERDEJO RUEDA MARQUÉS DE RISCAL 2.70/15.50€
LARROSA GARNACHA+TEMPRANILLO RIOJA IZADI 2.70/15.50€
OÑAL CRIANZA TEMPRANILLO+GARNACHA+GRACIANO RIOJA OÑAL 2.70/15.50€
HUGUET DE CAN FEIXES BRUT NAT. RVA. MACABEU+PERELLADA+PINOT NOIR PENEDÈS CORPINNAT 4.20/24€

LOS DE CASA··MENORCAN WINE

BINIFADET CHARDONNAY V.. T. ILLA DE MENORCA BINIFADET 4.20/24€
TORRALBENC CHARDONNAY+SAUVIGNON+VIOGNIER V. T. ILLES BALEARS TORRALBENC VELL 5/30€
TORRALBENC MONASTRELL+PERELADA V.. T. ILLA DE MENORCA TORRALBENC VELL 5/30€
SA FORANA COUPAGE V. T. ILLA DE MENORCA SA FORANA 4.20/24€
TORRALBENC MERLOT+SYRAH V.. T. ILLA DE MENORCA TORRALBENC VELL 5/30€
BINIFADET BRUT CHARDONNAY V.. T. ILLA DE MENORCA BINIFADET -/30€

LOS DE LA PIZARRA··BLACKBOARD WINE

BENUFET GARNATXA BLANCA TERRA ALTA HERÈNCIA ALTÉS 3.50/20€
TRICÓ ALBARIÑO RÍAS BAIXAS COMPAÑÍA DE VINOS TRICÓ 4.20/24€
TALEIA SAUVIGNON BLANC+SÉMILLON COSTERS DE SEGRE CASTELL D'ENCÚS 5/30€
PASIÓN DE BOBAL UTIEL-REQUENA BODEGA SIERRA NORTE 3.50/20€
TANUKI BOB MANTONEGRO V. T. ILLA DE MALLORCA 4 KILOS VINÍCOLA 4.20/24€
UNACEPA TINTA DEL PAÍS (TEMPRANILLO) RIBERA DE DUERO VALDUERO 5/30€
LLOPART ROSÉ BRUT NATURE MICROCOSMOS PINOT NOIR+MONASTRELL PENEDÈS CORPINNAT -/30€

LOS DULCES··SWEET WINE

CASTAÑO DULCE MONASTRELL YECLA FAMILIA CASTAÑO 3€/-€
FINCA ANTIGUA MOSCATEL LA MANCHA ARRÁEZ 4€/-€
DON PX GRAN RESERVA 1990 PEDRO XIMENEZ MONTILLA-MORILES TORO ALBALÁ 7€/-€

COCTELERÍA Y COPAS··COCKTAILS AND DRINKS

ALGUNOS CLÁSICOS··CLASSICS

ADONIS 5.50€ FINO+VERMOUTH ROJO+ANGOSTURA FINO SHERRY+ RED VORMOUTH+ANGOSTURA BITTERS

ALEXANDER 6.50€ BRANDY+LICOR DE CACAO+NATA BRANDY+COCOA LIQUOR+CREAM

AMERICANO 5.50€ VERMUT ROJO+CAMPARI+SODA RED VERMOUTH+CAMPARI+SODA

APEROL SPRITZ 6€ APEROL+CAVA+SODA APEROL+CAVA+SODA

BELLINI 5€ CAVA+PURÉ DE MELOCOTÓN CAVA+PEACH PUREE

BLACK RUSSIAN 6.50€ VODKA+LICOR DE CAFÉ VODKA+COFFEE LIQUOR

BLOODY MARY 7€ VODKA+ZUMO DE TOMATE+PERRINS+ZUMO DE LIMÓN+SAL VEGETAL+PIMIENTA BLANCA+TABASCO
VODKA+TOMATO JUICE+WORCESTERSHIRE SAUCE+LEMON JUICE+VEG SALT+WHITE PEPPER+TABASCO

CAIPIRINHA 6.50€ CACHAÇA+AZÚCAR+LIMA EXPRIMIDA CACHAÇA+SUGAR+SQUEEZED LIME JUICE

DAIQUIRI 6.50€ RON BLANCO+AZÚCAR+ZUMO DE LIMÓN RUM+SUGAR+LEMON JUICE

DARK 'N' STORMY 8.50€ RON AÑEJO+CERVEZA DE GENGIBRE+ZUMO DE LIMA DARK RUM+GINGER BEER+LIME JUICE

DIRTY MARTINI 6.50€ VODKA, VERMUT SECO Y SALMUERA VODKA, DRY VERMOUTH AND BRINE

DRY MARTINI 6.50€ LONDON DRY GIN+VERMUT SECO LONDON DRY GIN+DRY VERMOUTH

ESPRESSO MARTINI 7€ CAFÉ+VODKA+LICOR DE CAFÉ+AZÚCAR COFFEE+VODKA+COFFEE LIQUOR+SUGAR

GIMLET 6.50€ LONDON DRY GIN+JARABE DE LIMA LONDON DRY GIN+LIME SYRUP

GIN FIZZ 6.50€ GIN+AZÚCAR+ZUMO DE LIMÓN+SODA GIN+SUGAR+LEMON JUICE+SODA

IRISH COFFEE 10€ IRISH WHISKEY+CAFÉ+AZÚCAR+NATA IRISH WHISKEY+COFFEE+SUGAR+CREAM

KAIPIROSKA 6.50€ VODKA+AZÚCAR+LIMA EXPRIMIDA CACHAÇA+SUGAR+SQUEEZED LIME JUICE

KIR-ROYAL 4.50€ CAVA+CREMA DE CASSIS CAVA+CREME DE CASSIS

LONG ISLAND ICED TEA 7€ GIN+TRIPLE-SEC+VODKA+TEQUILA+RON+COLA GIN+TRIPLE-SEC+VODKA+TEQUILA+RUM+COLA

MAI-TAI #3 10€ RON BLANCO Y AÑEJO+AMARETTO+TRIPLE-SEC+NARANJA+PIÑA+GRANADINA
WHITE RUM+DARK RUM+AMARETTO+TRIPLE-SEC+ORANGE+PINEAPPLE+GRENADINE

MANHATTAN 7€ BOURBON+VERMUT ROJO+ANGOSTURA BOURBON+RED VERMOUTH+ANGOSTURA BITTERS

MARGARITA 6.50€ TEQUILA+TRIPLE-SEC+ZUMO DE LIMÓN TEQUILA+TRIPLE-SEC+LEMON JUICE

MIMOSA 4.50€ CAVA+ZUMO DE NARANJA NATURAL CAVA+ORANGE FRESH JUICE

MINT JULEP 7€ BOURBON+AZÚCAR+MENTA FRESCA BOURBON+SUGAR+FRESH MINT LEAVES

MOJITO CUBANO 6.50€ RON BLANCO+MENTA FRESCA+ZUMO DE LIMÓN+AZÚCAR+SODA+HIELO ROTO
WHITE RUM+FRESH MINT LEAVES+LEMON JUICE+SUGAR+CRUSHED ICE

MOJITO GOLD 7.50€ RON AÑEJO+MENTA+ZUMO DE LIMÓN+AZÚCAR INTEGRAL+SODA+HIELO ROTO
DARK RUM+FRESH MINT LEAVES+LEMON JUICE+BROWN SUGAR+SODA+CRUSHED ICE

MOJITO PLATINUM 10€ RON GRAN RESERVA+MENTA+ZUMO DE NARANJAA+SIROPE DE ÁGVE+GINGER ALE+HIELO ROTO
VERY OLD RUM+FRESH MINT LEAVES+ORANGE JUICE+AGAVE SYRUP+GINGER ALE+CRUSHED ICE

NEGRONI 6.50€ GIN+VERMOUTH ROJO+CAMPARI DRY GIN+RED VERMOUTH+CAMPARI

OLD FASHIONED 8€ WHISKEY+AZÚCAR+ANGOSTURA WHISKEY+SUGAR+ANGOSTURA BITTERS

PIÑA COLADA 6.50€ RON+COCO+PIÑA RUM+COCONUT+PINEAPPLE

PISCO SOUR 7€ PISCO+ZUMO DE LIMÓN, AZÚCAR CLARA DE HUEVO PISCO, LEMON JUICE, SUGAR, EGG WHITE

ROB ROY 7€ SCOTCH WHISKY+VERMUT ROJO+ANGOSTURA SCOTCH BLENDED WHISKY+RED VERMOUTH+ANGOSTURA BITTERS

RUSTY NAIL 8.50€ SCOTCH WHISKY+DRAMBUIE SCOTCH WHISKY+DRAMBUIE

SCREWDRIVER 7€ VODKA+ZUMO DE NARANJA NATURAL VODKA+FRESH ORANGE JUICE

TEQUILA SUNRISE 6.50€ TEQUILA+ZUMO DE NARANJA+GRANADINA TEQUILA+ORANGE JUICE+GRENADINE

WHISKEY SOUR 7€ BOURBON+ZUMO DE LIMÓN+AZÚCAR BOURBON+LEMON JUICE+SUGAR

WHITE RUSSIAN 7€ VODKA+LICOR DE CAFE+NATA VODKA+COFFEE LIQUEUR+CREAM

COCTELERÍA Y COPAS··COCKTAILS AND DRINKS II

ESPECIALES DEL CHÈSPIR··CHÈSPIR SPECIALS

AFTER NINE 6€ CREMA DE WHISKY+PEPPERMINT+CHOCOLATE WHISKY CREAM+PEPPERMINT+CHOCOLATE

APELINI 5€ CAVA+PURÉ DE MANZANA VERDE CAVA+GREEN APPLE PUREE

BROWN RUSSIAN 7€ VODKA+JARABE DE CHOCOLATE NEGRO+NATA VODKA+DARK CHOCOLATE SYRUP+CREAM

GINMOJITONIC 8€ GIN INNAT+MENTA FRESCA+AZÚCAR+ZUMO DE NARANJA+FEVER TREE+HIELO ROTO
MENORCAN INNAT PREMIUM GIN+MINT LEAVES+SUGAR+ORANGE JUICE+FEVER TREE+CRUSHED ICE

MATCHA SOUR 8€ TÉ MATCHA+BRANDY+ZUMO DE LIMÓN+AZÚCAR+CLARA DE HUEVO
MATCHA TEA+BRANDY+LEMON JUICE+SUGAR+EGG WHITE

MOJIRINHA 10€ MENTA FRESCA+CACHAÇA+LIMA+ZUMO DE LIMÓN+SODA+AZÚCAR+HIELO ROTO
FRESH MINT LEAVES+CACHAÇA+LIME+LEMON JUICE+SODA+SUGAR+CRUSHED ICE

SPIDER SPECIAL 6€ ADVOCAAT (LICOR DE HUEVO)+BRANDY+7UP ADOCAAT (EGG LIQUOR)+BRANDY+LEMONADE

FRUTALES Y NATURALES··FRESH AND FRUITY 8€

A-RON +NARANJA+FRESA+MANGO RUM+ORANGE+STRAWBERRIES+MANGO

B-MALIBÚ +NARANJA+FRESA+PLÁTANO MALIBU+ORANGE+STRAWBERRIES+BANANA

C-TEQUILA +NARANJA+FRESA+PIÑA TEQUILA+ORANGE+STRAWBERRIES+PINEAPPLE

D-CACHAÇA +NARANJA+PIÑA+PAPAYA CACHAÇA+ORANGE+PINEAPPLE+PAPAYA

E-VODKA +NARANJA+FRUTOS DEL BOSQUE VODKA+ORANGE+FRUITS OF THE FOREST

MOCKTAILS SIN ALCOHOL··ALCOHOL FREE

FRESITO 5.50€ PURÉ DE FRESAS+AZÚCAR+ZUMO DE LIMÓN+SODA STRAWBERRIES PURÉE+SUGAR+LEMON JUICE+SODA

FROZEN PEACH 7.50€ PURE DE MELOCOTÓN.+ZUMO DE NARANJA Y LIMÓN.+NATA+ TE FRÍO
PEACH PUREE+ ORANGE AND LEMON JUICE.+CREAM+ ICED TEA

SHIRLEY TEMPLE 5€ GINGER ALE+NARANJA+PIÑA+GRANADINA GINGER ALE+ORANGE+PINEAPPLE+GRENADINE

VIRGIN BELLINI/APELINI 4€ PURÉ DE MELOCOTÓN/MANZANA VERDE+SODA PEACH/GREEN APPLE PURÉE+SODA

VIRGIN COLADA 6€ PIÑA+ PURÉ DE PIÑA.+LECHE DE COCO PINEAPPLE.+PINEAPPLE PUREE AND COCONUT MILK

VIRGIN MATCHA SOUR 6€ TÉ MATCHA+ZUMO DE LIMÓN+AZÚCAR+CLARA DE HUEVO MATCHA TEA+LEMON+SUGAR+EGG WHITE

VIRGIN MARY 5€ ZUMO DE TOMATE+PERRINS+ZUMO DE LIMÓN+SAL VEGETAL+PIMIENTA BLANCA+TABASCO
TOBATO JUICE+WORCESTERSHIRE SAUCE+LEMON JUICE+VEG SALT+WHITE PEPPER+TABASCO

VIRGIN MOJITO 5.50€ MENTA+AZÚCAR+ZUMO DE MANZANA+SODA MINT LEAVES+SUGAR+APPLE JUICE+SODA

GIN (MEZCLADO MIXED) (FEVER-TREE/GINGER ALE +1€)

MONKEY 47 10€ BROCKMAN'S · G'VINE FLORASION · HENDRICK'S · MARE · MARTIN MILLER'S · LONDON Nº1 9€
BOMBAY SAPPHIRE · BRECON · BULLDOG · INNAT · NORDÉS · PUERTO DE INDIAS · PLYMOUTH · SEAGRAM'S 7.50€
BARBER'S · BEEFEATER · GORDON'S · TANQUERAY · XORIGUER 6€

VODKA (MEZCLADO MIXED) (FEVER-TREE/GINGER ALE +1€)

GREY GOOSE 9€ ABSOLUT 7.50€ FINLANDIA · SMIRNOFF · STOLICHNAYA 6€

RON (MEZCLADO MIXED) (FEVER-TREE/GINGER ALE +1€)

MATUSALEM GRAN RESERVA · PAMPERO ANIVERSARIO 9€
BARCELÓ AÑEJO · BRUGAL AÑEJO · CACIQUE AÑEJO · HAVANA 7 · SANTA TERESA AÑEJO 7.50€
BACARDÍ · HAVANA 3 6€

WHISKY (MEZCLADO MIXED +1€) (FEVER-TREE/GINGER ALE +2€)

ARDBEG 10 9€ THE GLENROTHES VINTAGE RESERVE · MACALLAN AMBER 8€
CANADIAN CLUB · JAMESON · JACK DANIEL'S · JOHNNIE WALKER BLACK · MAKER'S MARK 7€
CUTTY SARK · FAMOUS GROUSE · FOUR ROSES · J&B · JOHNNIE WALKER RED 6€

BRANDY

CARLOS I 8€ MASCARÓ · MAGNO 5€ 103 · SOBERANO 4€

TEQUILA (CHUPITO SHOT)

DON JULIO AÑEJO 4€ JOSE CUERVO REPOSADO 2.50€ SAUZA BLANCO 2€